



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ ETLİ KREPLİ ÇORBA

300 gram kaz eti
1 kaşık salça
1 kaşık tuz, karabiber
2 bardak süt
1 bardak un
1 tane yumurta
100 gram margarin
1 tutam kuru reyhan

Kaz etini üzerine suyu geçecek şekilde koyup pişirelim pişen kaz etini suyundan alalım soğumaya bırakalım. Krep için süt yumurta ve unu katalım, kuru reyhan ekleyip mikserle çırpalım tavaya margarin koyalım kızdırıp hamurdan dökelim alt üst ederek pişirelim ve bıçakla küçük kareler keselim. Soğuyan kaz etini didikleyelim ve pişirdiğimiz suyu katalım içine salça tuz karabiber katalım kaynatalım servis etmeden önce kreplerimizi katalım ve servise sunalım.

